

LA CASTELLADA

Rosso della Castellada

Prodotto:	Rosso della Castellada
Annata:	2001
Denominazione:	Collio DOC
Nazione:	Italia
Regione:	Friuli-Venezia Giulia
Comune:	Gorizia, Oslavia
Varietà:	85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
Età delle vigne:	50% 49 anni, 50% 4 anni
Terreno:	Marnoso di origine eocenica - Ponca
Altitudine:	175 metri s.l.m.
Esposizione:	Sud e nord-ovest
Periodo della vendemmia:	29 Settembre
Resa per ettaro:	40 quintali
Metodo di vendemmia:	Manuale
Metodo di fermentazione:	I grappoli sono stati diraspati e il pigiato è stato messo a fermentare in tini di rovere di Slavonia per 15 giorni
Maturazione e affinamento:	24 mesi in barriques, 12 mesi in botte di rovere di Slavonia e 6 di vasca d'acciaio inox
Imbottigliamento:	Senza filtrazione
Gradazione alcolica:	13%
Temperatura di servizio:	17-18°C Vino

Slow guida Slow Wine 2013



Località Oslavia, 1 – 34170 Gorizia (I) – Tel: +39 (0)481 33670 – Fax: +39 (0)481 531153
Cod. Fisc./P.Iva: 00166950311 - e-mail: info@lacastellada.it